37e Année. — Tome LXXIII. N° 1892 Paris, 2 Octobre 1930

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN COTE-D'OR (1)
1880-1930

V. — ACCIDENTS. — INSECTES NUISIBLES. — MALADIES

Avant l'invasion phylloxérique, la vigne ne craignait guère que les accidents météorologiques comme les gelées d'hiver et de printemps et la grêle, un peu la Coulure. Une seule maladie cryptogamique, l'Oïdium, venu d'Amérique, s'attaquait à la vigne et encore, en 1880, n'était-elle signalée comme dangereuse, dans notre région, que pour les treilles ; les pinots en étant indemnes, point n'était besoin de soufrer.

Mais, depuis, de nouveaux ennemis se sont abattus sur nos vignobles. Avant d'en entreprendre une rapide étude, disons quelques mots des essais de protection contre les accidents météorologiques.

Gelée. — Les gelées printanières sont très rares dans les vignes fines. Les nuages artificiels sont inutilisables à cause des pentes de la Côte et du morcellement du vignoble. Quelques tentatives ont été faites à Meuilley, Gissey-sur-Ouche, vignobles de vins ordinaires, mais sans succès bien marqués.

Grêle. — Des syndicats s'étaient constitués en 1902 et 1904 à la suite des orages très violents qui avaient ravagé en 1900 et 1901 la Côte de Nuits. 190 canons et 13 postes de tir à l'aide de fusées avaient été installés en Côte-d'Or. Devant l'efficacité très douteuse de ces procédés on a abandonné complètement, après la guerre, les canons paragrêles et presque complètement les fusées.

La Chlorose. — Un des grands écueils de la reconstitution en Côte-d'Or fut la Chlorose. Cet affaiblissement de la plante dû à l'excès de calcaire du sol, comme l'a mis en évidence M. Viala, se manifeste par un jaunissement des feuilles. Les vieilles vignes françaises, d'ailleurs, jaunissaient, elles aussi, dans certains terrains.

En descendant les pentes des coteaux, on peut voir la teneur des sols en calcaire passer de 40 à 50 % à 2 ou 3 % sur quelques centaines de mètres. La

(1) Voir Nos 1887, 1888, 1889, 1890, 1891, pages 157, 173, 193, 209 et 225.

replantation demande donc, dans les vignobles fins de la Côte-d'Or, une étude particulièrement attentive du sol par des prélèvements nombreux destinés à délimiter les zones qui devront recevoir des porte-greffes différents.

Dans nos terrains, le Riparia convient jusqu'à 15 et 18 % de calcaire. Dans les sols plus riches en calcaire, le Solonis, longtemps employé, a été remplacé par le 3309. Quant aux terrains qui ont plus de 30 % de calcaire, il a fallu attendre les Hybrides Franco-Rupestris pour les reconstituer ; ceux-ci sont remplacés aujourd'hui par les Hybrides de Berlandieri.

Le cépage greffé français, d'autre part, n'est pas sans avoir une certaine influence, c'est ainsi qu'on a pu remarquer que le Pinot greffé sur Riparia, chlorose dans certains terrains tandis que le Gamay, dans les mêmes conditions, ne jaunit pas.

Si l'on n'a pas su éviter la Chlorose lors de la replantation, l'emploi des sels de fer, mis en évidence par Eusèbe Gris, professeur au Collège de Châtillon-sur-Seine, répare le mal, incomplètement, il est vrai.

Insectes nuisibles

L'Altise (Coléoptère). — L'Altise est rare en Côte-d'Or. Il y eut des attaques importantes, mais qui restèrent heureusement localisées : à Volnay, en 1892-1893, en 1911 et 1912, et à Meursault, en 1923. — Les arsenicaux se sont montrés très efficaces.

Nous ne citerons que pour mémoire les autres insectes coléoptères, le Cigarier, le Coupe-Bourgeon et l'Ecrivain.

La Pyrale (Lépidoptère). — C'est par sa chenille que la Pyrale cause de nombreux dégâts en mangeant les feuilles et les fruits.

Dans les années d'invasion intense, elle peut enlever 2/3 et plus de la récolte.

L'insecte hivernant à l'état de jeune chenille peu protégée sous les écorces, c'est en hiver qu'on l'attaque en ébouillantant les souches. En 1880, Cornu écrivait : « L'échaudage tend à se généraliser en Côte-d'Or, et il est certain « que, si l'invasion de la Pyrale persiste encore, l'échaudage deviendra une « nécessité et fera partie intégrante de la culture de nos vignes. » Ce travail était coûteux (Durand et Guicherd l'évaluent, en 1896, à fr. 120 par hectare) et il est particulièrement difficile à exécuter dans nos vignobles où l'eau est rare. Les invasions de Pyrale durèrent heureusement peu, tant cet insecte a d'ennemis naturels et elles furent toujours très localisées.

Le matériel utilisé, maintenant encore, contre la Pyrale, est l'œuvre de M. Arthur Montoy, le vice-président de la Commission Administrative des Hospices de Beaune auquel la Bourgogne est, en outre, redevable de précieux travaux sur le vin.

La Cochylis et l'Eudémis (lépidoptères). — La Cochylis est une vieille ennemie de nos vignobles. Elle existait déjà au xve siècle. On attribuait alors ses ravages à des causes surnaturelles relevant de la magie et n'admettant, comme elle, que des remèdes mystiques. Des auteurs la signalaient en 1769, 1804, 1821, 1826, 1837, 1869, etc... C'était le « ver coquin » que les femmes, armées d'aiguilles à tri-

coter, chassaient des grappes et écrasaient ! La Cochylis enlevait, bon an, mal an, en Côte-d'Or, avant la guerre, 1/4 à 1/3 de la récolte, cisaillant les fleurs au printemps, perçant et vidant les grains à la génération d'été et obligeant les viticulteurs soucieux de qualité à un triage attentif de la récolte.

Hâtive à se chrysalider, elle laissait cependant en paix, à partir de fin septembre, le viticulteur désireux d'amener ses raisins à maturité complète. « Les vers sont partis », disaient les vignerons.

Si la quantité était réduite, on restait libre de rechercher par la patience, la qualité.

Il n'en est pas de même avec l'Eudémis : « Part à deux jusqu'au bout », telle est sa devise. Indiquée comme ayant 3 générations dans les vignobles méridionaux, elle n'en a pratiquement que deux en Côte-d'Or. Le tableau que nous joignons à ce travail, fruit d'un patient comptage des vers récoltés dans des fractions successives d'un même rang de vigne à Aloxe-Corton, en 1925, par MM. Jean Marsaut et Pierre Poisot, éclaire sur la marche des attaques de Cochylis et d'Eudémis en 2e génération.

Le 22 septembre, 5 jours avant le commencement des vendanges, la Cochylis disparaît, alors que la fin de la seconde génération de l'Eudémis est encore là à la vendange (encadrement B) et la pointe de la 3e génération, trop tardive, paraît se dessiner dans l'encadrement A.

L'Eudémis presse donc brutalement le vendangeur, s'attaquant aussi à la qualité. Elle est, par ailleurs, bien plus grosse mangeuse que la paresseuse Cochylis et, au lieu de vider comme cette dernière les grains attaqués, active et gaspilleuse, elle pique à droite et à gauche, mettant des grappes entières à mal en quelques jours et préparant le terrain à la pourriture. Elle est un ennemi plus terrible que la Cochylis.

On ne rencontrait pas d'Eudémis en Côte-d'Or avant 1914. Elle s'est acclimatée d'abord sur les chasselas des treilles. La production réputée de raisins de table des jardiniers de Beaune a soudain fléchi et disparu, les treilles restant chargées de grappes hideuses. Des treilles, le papillon est allé pondre sur les vignes et s'y est acclimaté. Il s'est alors répandu avec une rapidité très grande. Dans la Côte de Nuits, les prises de Cochylis sont maintenant insignifiantes à côté des prises d'Eudémis. A Aloxe-Corton, au cours de ces années dernières, on a pris environ 5 fois plus d'Eudémis que de Cochylis. Ce n'est guère que dans la région de Meursault que le pourcentage de prises de Cochylis reste encore important.

Lutte contre l'Eudémis et la Cochylis. — Devant cette attaque double, le vigneron bourguignon s'est décidé à la lutte. Il suivit d'ailleurs en cela l'exemple des viticulteurs de Suisse et d'Alsace, convaincus de l'utilité des traitements.

Par les arsenicaux et la nicotine, en première et deuxième génération, la défense s'organisa. Les vols furent suivis au moyen de pièges alimentaires : celui de la Cochylis apparaissant toujours le premier et plus tôt dans la Côte de Beaune que dans la Côte de Nuits plus septentrionale.

Les traitements de deuxième génération, pour être efficaces, doivent être

MARCHE DES ATTAQUES DE COCHYLIS

Prélèvements effectués dans l

DATES	CEPS	Nombre de grappes	Nombre de grains piqués	MILLIMÈTRES 1	2	3	4	5	6
8 août	1	9	43	6	8	6	1	»	1
—	2	12	53	5	9	8	4	1	»
—	3	16	170	9	23	20	8	4	3
—	4	8	68	3	8	7	2	1	1
—	5	19	182	11	17	15	12	6	5
13 août	6	20	140	10	20	18	7	4	5
—	7	6	32	3	5	5	2	1	1
—	8	8	68	4	4	7	1	1	2
—	9	10	59	2	6	7	4	1	1
—	10	16	164	5	14	22	12	4	5
				EUDÉMIS					
18 août	11	4	15	1	1	»	»	»	»
—	12	20	173	1	5	6	4	2	3
—	13	8	27	»	1	1	»	1	»
—	14	12	61	1	2	2	4	1	2
—	15	5	122	2	1	2	3	»	2
25 août	16	19	130	»	1	2	2	1	2
—	17	5	58	»	1	1	»	1	1
—	18	16	155	1	»	1	2	3	1
—	19	12	127	»	1	1	2	»	2
—	20	15	104	»	»	2	2	1	2
31 août	21	11	98	»	1	1	»	2	2
—	22	2	37	»	»	1	»	»	»
—	23	3	46	»	»	1	1	1	»
—	24	Pas de grappes		»	»	»	»	»	»
—	25	10	179	»	1	»	1	2	3
5 septembre	26	6							
—	27	11							
—	28	16	950	»	»	2	4	7	4
—	29	7							
—	30	14							
10 septembre	31	15	80	»	»	»	»	1	2
—	32	21	220	»	»	»	»	1	2
—	33	17	138	»	»	»	»	1	3
—	34	8	292	»	»	»	»	2	3
—	35	11	212	»	»	»	»	2	3
17 septembre	36	5	46	»	»	»	»	»	1
—	37	7	103	»	»	»	1	»	2
—	38	19	317	»	»	»	»	»	1
—	39	4	65	»	»	»	»	»	»
—	40	20	220	»	»	1	»	1	»
22 septembre	41	8	144	»	»	»	»	1	»
—	42	7	205	»	»	1	1	»	»
—	43	2	17	»	»	»	1	»	»
—	44	19	321	»	»	1	»	1	»
Commencement des vendanges									

A

D'EUDÉMIS (2e GÉNÉRATION)

gne au Saint" — Été 1925

VERS		MILLIMÈTRES								Totaux Eudémis	Totaux Cochylis
7 à 10	plus de 10	1	2	3	4	5	6	7 à 10	plus de 10		
»	»	La distinction entre Eudémis et Cochylis n'a pas été établie au cours de ces deux premiers comptages.								22	
»	»									27	
»	»									67	
»	»									22	
»	»									66	
1	»									65	
»	»									17	
1	»									20	
»	»									21	
2	»									64	
		COCHYLIS									
»	»	»	1	»	1	1	»	1	»	2	4
2	»	1	7	11	7	2	3	1	1	23	33
»	»	»	1	»	1	2	1	»	»	3	5
»	»	1	2	3	3	2	4	3	»	12	18
1	»	»	2	4	2	3	3	2	1	11	17
2	»	»	»	1	4	3	4	8	5	10	25
1	»	»	»	1	1	2	2	1	1	5	8
2	1	»	1	1	5	5	3	5	4	11	24
1	2	»	»	2	3	2	5	4	2	9	18
1	»	»	1	1	1	5	4	4	2	8	18
»	2	»	»	»	1	1	2	5	6	8	15
2	»	»	»	»	»	1	1	3	1	3	6
2	»	»	»	»	1	1	»	4	2	5	8
»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
6	3	»	»	»	2	4	4	9	9	16	28
25	17	»	»	»	»	3	8	41	55	59	107
2	1	»	»	»	»	»	1	6	5	6	12
5	5	»	»	»	»	»	2	9	13	13	24
2	2	»	»	»	»	»	1	5	5	8	11
8	7	»	»	»	»	»	1	9	8	20	18
2	7	»	»	»	»	»	2	5	8	14	15
1	1	»	»	»	»	»	»	»	2	3	2
1	4	»	»	»	»	»	»	»	3	8	3
4	7	»	»	»	»	»	»	»	5	12	5
1	2	»	»	»	»	»	»	»	1	3	1
4	3	»	»	»	»	»	»	»	8	9	8
2	4	»	»	»	»	»	»	»	»	7	»
2	4	»	»	»	»	»	»	»	»	8	»
»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	2	»
3	7	»	»	»	»	»	»	»	»	12	»

B

faits *grappe par grappe* et très minutieusement. On s'ingénia à créer, dans ce but, un matériel spécial. C'est ainsi qu'on monta une série de lances à interrupteurs sur une rampe alimentée par des réservoirs portés à dos d'homme ou à dos de cheval et qu'on utilisa de petits appareils à pression initiale individuels, munis également de lances à interrupteurs, qu'on pose sur le sol et que des jeunes filles ou des femmes déplacent elles-mêmes dans leur rang au fur et à mesure qu'elles avancent dans leur travail. L'ouvrière écarte avec la main gauche les feuilles gênantes et dirige le jet de la lance tour à tour sur chaque grappe du cep.

Seules, les vignes sur cordon, où les grappes sont toutes au même niveau, ont pu être traitées un peu efficacement avec la lance ordinaire.

Les traitements se sont généralisés entre 1924 et 1928, donnant des résultats extrêmement encourageants. Les deux dernières récoltes ont eu fort peu à souffrir des vers, surtout celle de 1929, et la lutte s'est ralentie. Elle reprendra, sans aucun doute, si de nouvelles attaques se produisent.

Les traitements arsenicaux de première génération, très préconisés, sont faits, si possible, deux fois avant la fleur. A la nicotine, on traite après le maximum apparent des vols. Les deux traitements sont parfois combinés.

Pour ceux de la deuxième génération, se plaçant d'ordinaire entre mi-juillet et le 10 août, les arsénicaux sont également préconisés. Pour nous, la nicotine nous a donné les meilleurs résultats. L'idéal serait de faire, lorsque le vol est abondant, deux traitements de deuxième génération, car les pontes, surtout dans les années où l'humidité et le froid du printemps ont échelonné les premières éclosions, se répartissent sur une assez grande période, allongée encore par le décalage des vols des deux espèces de papillons. Mais les difficultés d'exécution de ce traitement double ne le permettent que rarement. Le petit vigneron soigneux peut cependant arriver à faire ces deux traitements et à protéger ainsi complètement sa récolte.

Le prix de revient pour un traitement à la nicotine est assez élevé. On peut l'estimer à 450 à 600 francs à l'hectare. En effet, le prix de revient de l'hectolitre de bouillie a été, au cours de ces dernières années, de fr. : 25,75, ce qui représente, suivant l'importance de la production, de 200 à 300 francs de liquide à l'hectare. Le coût de la main-d'œuvre à l'hectare varie entre 200 et 250 francs.

Les cryptogames. — L'Oïdium. — Vers 1882, Cornu écrit : « Dans nos vi-« gnobles où les treilles de chasselas sont très souvent atteintes, les variétés « de pinot sont toujours restées indemnes. Nous avons constaté cette maladie « à différentes reprises sur des gamays plantés dans des terres basses et hu-« mides, mais son action n'a pas été très étendue, et aucun des propriétaires « n'a eu recours au soufrage. » On peut donc dire que jusqu'alors l'Oïdium n'avait pas fait de dégâts sérieux dans nos contrées.

En 1896, Durand et Guicherd remarquent que l'Oïdium attaque très rarement nos cépages bourguignons de grande culture. Certaines années cependant les dégâts causés par ce champignon dans des vignobles mal défendus ont été importants.

La pratique des soufrages est maintenant tout à fait générale en Côte-d'Or. Trois soufrages sont nécessaires et suffisants pour protéger nos vignobles.

Il est à remarquer que le Chardonnay est de beaucoup le cépage le plus sensible à l'Oïdium, les Pinots, Gamays, Aligotés et Melons le craignent beaucoup moins.

Le Mildiou. — MM. J. Ricaud et Montoy, lors de l'apparition du Mildiou, remarquèrent que les ceps pourvus d'échalas sulfatés ou accolés avec des pailles sulfatées perdaient moins leurs feuilles que les autres. D'où l'emploi, immédiatement préconisé, des échalas sulfatés, des pailles sulfatées et des solutions simples de sulfate de cuivre en aspersion (3 à 5 et même 10 grammes par litre). On utilisait pour cette aspersion un balai qu'on trempait dans la solution. On recommandait alors 2 traitements, l'un après la floraison, l'autre courant août.

Mais comme la solution simple de SO^4 Cu occasionnait des brûlures, elle fut remplacée par la solution cuprosodique indiquée par M. Masson, professeur à l'Ecole de Viticulture de Beaune :

SO^4 Cu	1 kg.
CO^3 Na^2	1 kg.
Eau	100 litres

cette bouillie prit le nom de bouillie bourguignonne.

Concurremment fut employée la bouillie bordelaise à la chaux, actuellement à peu près seule utilisée.

3 à 4 sulfatages sont, en général, suffisants en Côte-d'Or. Il importe de les commencer de bonne heure lorsque les rameaux de la vigne ont une quinzaine de centimètres de longueur.

Les proportions recommandées des divers éléments varient avec les auteurs. Certains préfèrent une bouillie neutre, d'autres une bouillie légèrement acide. Il semble qu'une bonne formule soit la suivante pour le traitement de fin mai qui doit préserver les premières pousses très tendres :

Sulfate de cuivre	1 kg. 500
Chaux vive	1 kg.
Eau	100 litres

ce qui constitue une bouillie légèrement basique. Les doses sont augmentées pour le deuxième traitement et les suivants, lorsque les feuilles ont acquis une certaine résistance. On emploie jusqu'à 2 kg. 500 et 3 kg. de sulfate de cuivre à l'hectolitre avec de la chaux en proportion convenable pour que la solution reste légèrement basique.

(A suivre.)

A. Gerbeaut,
Ancien chef de pratique à l'Ecole de Viticulture de Beaune.

G. Constant,
Ingénieur Agronome, Ancien Professeur d'Agriculture, à Beaune, Directeur des Services Agricoles d'Indre-et-Loire.

L.-N. Latour,
Ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble des Pyrénées-Orientales (E. G.). — Situation du vignoble d'Algérie (H. R.). — Vins impropres à la vente (Fernand David). — La situation de la viticulture italienne. — Exposition nationale horticole d'automne. — Le vin et les artistes. — Le marché des pommes à cidre. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les vendanges se sont faites, dans notre région, par une température très favorable, alors qu'on craignait des orages et des intempéries. Il a même fait très chaud dans les derniers jours de septembre ; aussi, on a laissé les raisins blancs et les raisins de cépages à maturité tardive jusqu'à maintenant.

Les cépages de blanc avaient moins souffert du Mildiou que les cépages de rouge, et les raisins blancs ont été beaucoup moins grillés par les fortes chaleurs du commencement de septembre.

En ce moment, on fait la vendange générale dans les parties élevées du Languedoc, et on rentre les bourrets, les picquepouls et les clairettes (raisins blancs ou gris) dans la partie basse de notre région.

Tous les viticulteurs s'accordent à dire que les vendanges ont commencé, dans notre région, dix jours trop tôt.

Les intempéries étaient à craindre, et on voulait récolter le peu qui restait sur les ceps.

Les premiers vins faits n'ont pas de couleur et titrent de faibles degrés. Nous connaissons des caves dont la récolte de 1929 a donné des vins de 11°. Cette année, les vins de ces mêmes caves ne titrent que 8°5.

Dans le Languedoc, il y aura beaucoup de vins, cette année, qui titreront moins de 9°, ce qui va compliquer la situation des viticulteurs.

Pour réglementer la composition des vins de notre région, on s'est basé sur les vins de la récolte de 1929, qui, exceptionnellement, avaient un fort degré en alcool.

La nouvelle réglementation pourra créer des ennuis aux viticulteurs du Languedoc, qui pourtant ne semblent pas y penser. Il est vrai que les lois et décrets relatifs aux vins ont peu préoccupé les vignerons, très absorbés par les sulfatages.

Pour renseigner les viticulteurs sur leurs obligations, dans le cas où leur vin titre moins de 9°, nous donnons ci-après les instructions qui ont été dictées aux agents des Contributions Indirectes par le Ministre de l'Agriculture.

Notre vignoble est dans un très mauvais état et demandera une travail pénible, aussitôt que les décuvaisons seront terminées.

Il sera bon, si la température chaude persiste, de sulfater une fois les jeunes greffes et les vignes dont le feuillage étant desséché ont « automné », c'est-à-dire se sont couvertes de jeunes pousses et de nouvelles feuilles à la faveur des dernières pluies et de la chaleur.

Il faudra marquer les ceps à arracher et faire les trous le plus tôt possible pour aérer la terre.

Les premiers labours devront se faire, surtout dans les vignes qui n'ont pas pu être travaillées depuis l'automne dernier. Et il y en a beaucoup.

Si le temps le permet, il faudra se débarrasser des mauvaises herbes dans le courant de l'année. Ce sera difficile, parce que leurs graines se sont répandues sur le sol.

Il sera utile de rechercher, avant la chute des feuilles, les vignes saines sur lesquelles on prendra les sarments destinés à fournir les greffons du printemps prochain.

Un des avantages de la greffe mayorquine, pratiquée dans le courant d'août, c'est de pouvoir choisir en pleine végétation les sarments fructifères et sains sur lesquels on prélève les écussons.

Il sera bon de remonter, par des engrais employés en temps opportun suivant les matières qui les composent, les vignes fortement atteintes par le Mildiou.

L'année viticole qui vient de se terminer a été très mauvaise et fatigante pour le viticulteur. Celle qui commence sera aussi fatigante pour mettre en état les terres tassées ou ravinées, pour se préserver des mauvaises herbes. Souhaitons que la récolte prochaine récompense un peu mieux le travail que la dernière.

Certains viticulteurs ont pourtant eu toute leur récolte. Cela dépend de la situation du vignoble et de l'époque d'application du premier sulfatage.

De nos renseignements sur place et après les premiers décuvages, la récolte de vin cette année, dans le Languedoc, pourrait arriver aux deux tiers d'une récolte moyenne.

Dans la partie basse, on a jusqu'au 15 octobre pour faire la déclaration de récolte.

Les propriétaires possesseurs de vins de la récolte de 1929 devront déclarer leur stock dès le 1er octobre s'ils veulent pouvoir vendre et laisser retirer leur vin à partir de fin septembre.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés sont maintenant très fréquentés par les viticulteurs, et animés surtout par les conversations bruyantes sur les pronostics de la récolte, les cours des vins et les lois et décrets qui viennent mettre des entraves à leur circulation.

On ne constate pas l'activité des achats qui se font chaque année sous marc.

Un certain nombre de négociants de pays de consommation se trouvaient dans nos marchés ; mais ils n'ont pas acheté beaucoup, parce que la propriété voudrait qu'on lui paie le vin 20 francs le degré.

Il s'est bien fait quelques ventes rares, à ce prix ; mais ce sont des vins supérieurs et colorés de bouschets, qui seront très utiles cette année, où les vins sont très peu colorés.

Parce qu'on voit une vente à 20 francs le degré, sans connaître la qualité du vin, les propriétaires de vins médiocres demandent ce prix. Souvent, ils gardent leur vin, qui l'été suivant va à la distillerie à 5 ou 6 francs le degré, alors qu'ils auraient pu en tirer 17 et 18 francs à la récolte.

La situation vinicole actuelle démontre bien que toutes les lois restrictives qu'on a faites sont préjudiciables aux viticulteurs.

Ce qui aurait pu être utile n'a pas été fait : 1° abaissement des droits de circulation ; 2° réduction des tarifs de transport des vins et facilité de retour des récipients vides ; 3° revision des droits de douane ; 4° suppression du sucrage et de la fabrication des piquettes.

La propagande pour la consommation du vin doit s'intensifier. Les Comités de Béziers et de Nîmes doivent faire ce que la C. G. V. n'a pas fait avec les fonds dont elle disposait.

Un trop grand nombre d'hôtels établissent le prix du repas sans vin, même dans le Midi.

Bien souvent, on se demande pourquoi les cafés de notre région ne servent pas du vin. C'est parce qu'ils seraient obligés d'avoir une licence spéciale. La manipulation du vin, les pertes et le prix de la licence absorberaient plus que le bénéfice.

Pourquoi ne pas abolir cette licence spéciale ?

Quand fera-t-on quelque chose de pratique ?

Peut-être jamais ! — E. F.

Situation du vignoble des Pyrénées-Orientales. — A l'heure où j'écris ces lignes, les vendanges sont à peu près terminées dans la plaine du Roussillon.

Vendangeurs et vendangeuses venus de « *tra los montes* » reprennent le chemin de leur pays : feutres noirs et jupes bariolées, formant des groupes non dépourvus de pittoresque, hommes et femmes que la domination arabe a marqués de son empreinte, à l'air flegmatique et fataliste, s'entassent, à chaque départ, munis de divers accessoires et paquetages encombrants, dans les trains ou les autobus les ramenant vers la frontière espagnole.

La récolte, partout déficitaire dans les *aspres* et les vignes des coteaux, sera

quelque peu inégale dans la plaine, mais bonne, en général, dans les terres irrigables et surtout dans les vignes où les traitements préventifs n'ont pas été négligés.

La maturité ayant été favorisée par le temps de ces dernières semaines, les vins récoltés depuis sont de meilleure qualité et accusent un titre alcoolique plus élevé.

Le marché, en ce moment, est plutôt calme et les cours restent par suite stationnaires.

Supputant les diverses probabilités — favorables, semble-t-il, à une nouvelle hausse, — la propriété ne se hâte pas et réserve sa décision.

Quant au commerce, il se cantonne dans les limites de ses besoins, se contentant, en effet, d'acheter ce qui lui est nécessaire pour les demandes à satisfaire.

L'importance actuelle de la consommation régit donc l'activité des achats, peu nombreux, pour l'instant.

Les vins vieux, indispensables pour les coupages, continuent d'être recherchés.

Voici les cours de ces jours-ci :

De 18 à 19 francs le degré, suivant délai de retiraison.

Les wagons-réservoirs se louent :

De 100 à 120 hectos, à 7 francs ;

De 120 à 140 hectos, à 6 fr. 50 ;

De 140 hectos et au-dessus, à 6 francs.

Les prix des raisins, pour les mistelles élaborées par les fabricants d'apéritifs, varient, selon la région, la nature des cépages et la richesse saccharimétrique, entre 160, 165 et 180 francs les 100 kilos.

C'est par la Salanque que le Service de la répression des fraudes a commencé ses opérations de contrôle et de surveillance.

Je dois signaler, à la louange des récoltants de cette contrée, que les Inspecteurs du ministère de l'Agriculture ont reçu partout un accueil courtois et que dans les caves visitées, ils n'ont eu à sévir contre aucune pratique frauduleuse.

Le monde de la viticulture a appris, ici, avec satisfaction la récente décision de M. Germain Martin, ministre du Budget, suspendant toute réquisition de vins pour la distillation, tant que les résultats de la nouvelle récolte ne seront pas entièrement connus. — E. G.

Situation du vignoble d'Algérie. — Nos vendanges sont terminées sur le littoral cherchellois. Déficit sur les prévisions (1/4 de moins que ce que l'on comptait). C'est d'ailleurs la proportion générale et l'Algérie qui devait faire 13 à 13 millions 1/2 d'hectolitres en fera, sans doute, tout juste dix millions ! De tous côtés, on se plaint du peu de rendement : « sorties », moindres, sécheresse (il n'a pas plu depuis avril), amenant un moindre développement des grappes (elles n'ont que les deux tiers ou même la moitié seulement de leur grosseur habituelle) et des grains (beaucoup plus de marc à la cuve !)

Degré également faible Nous ferons dans notre région du littoral un demi à un degré de moins que les années précédentes.

Par contre, les cours sont fermes et sont à 17 francs le degré.

H. R.

Vins impropres à la Vente

Circulaire aux agents du service de la répression des fraudes, en application des décrets du 28 juillet 1930 sur les vins impropres à la vente pour la consommation, hors du département de production (Journal officiel *du* 10 *août* 1930).

Depuis les dernières vendanges, des dispositions législatives et administratives ont été prises pour enrayer la crise qui sévit sur la viticulture et empêcher le retour de crises semblables.

Assainir le marché en arrêtant le commerce des mauvais vins résultant d'une

culture en quelque sorte industrielle de la vigne, et dont la production excessive est la cause essentielle de la crise actuelle, tel est l'objet de ses dispositions.

L'article premier de la loi du 1er janvier 1930 s'oppose à l'écoulement systématique, dans des coupages, des vins dont il s'agit, en exigeant que lesdits coupages atteignent une richesse alcoolique de 9° au moins et une somme alcool-acide minima de 12,5.

Ces dispositions ont perdu beaucoup de leur efficacité depuis que, par l'article premier de la loi du 19 avril 1930, ces limites ont été abaissées à 8° pour l'alcool et à 12 pour la somme alcool-acide.

Mais l'article 2 de la loi précitée du 1er janvier 1930, qui, lui, n'a pas été modifié, donne au ministre de l'Agriculture le moyen d'atteindre autrement les mauvais vins. Il interdit leur vente, pour la consommation hors du département ,lorsque, en raison d'une teneur insuffisante en principes utiles, ces vins ont une composition qui ne permet plus de les considérer comme des produits qu'on puisse loyalement vendre comme vin.

A cet effet, sept décrets parus au *Journal officiel* du 28-29 juillet 1930 et datés du 28 juillet, ont déterminé par région, Algérie comprise, la teneur en matières extractives et en principes acides que les vins n'atteignant pas un certain degré alcoolique doivent avoir pour être considérés comme propres à la vente hors du département.

En conséquence, tout vin qui ne remplit pas les conditions ainsi fixées ne peut être vendu que pour la consommation sur place, dans le département où il est produit, ou pour la distillerie ou la vinaigrerie ; il ne peut être employé à des coupages.

Il y a lieu du reste de remarquer que les normes qui figurent dans les textes susvisés ont été fixées de façon assez large pour que le commerce loyal des vins n'ait rien à redouter de l'application des dispositions nouvelles. Les négociants qui achètent « à la dégustation », avec le souci d'avoir des vins qui donnent satisfaction au consommateur comme apparence et comme qualités gustatives sont certains, sans avoir besoin de recourir à l'analyse, que lesdits vins sont conformes aux exigences légales.

L'application des dispositions dont il s'agit doit se faire avec une extrême sévérité. Vous voudrez bien, à cet effet, porter spécialement votre attention sur les vignobles ayant donné un rendement excessif pour la région, la quantité ne pouvant être obtenue sans qu'on ait plus ou moins sacrifié la qualité. Rien ne s'oppose, sans doute, à ce qu'un viticulteur produise 300 hectolitres de vin par hectare de vigne, le cas échéant, mais à la condition cependant que le produit obtenu soit encore du vin au sens que le consommateur attache nécessairement à ce mot.

Il ne suffit pas qu'un vin réponde aux conditions fixées par les décrets du 28 juillet 1930 pour qu'on puisse le considérer, par ce seul fait, comme un produit normal. Encore faut-il qu'il n'ait pas été falsifié par mouillage ou autrement et qu'il ne soit ni piqué, ni moisi, ni altéré, auquel cas sa vente resterait interdite, même dans le département de production ; un tel vin ne pourrait aller qu'à la distillerie ou à la vinaigrerie. Mais ce sont alors les pénalités de la loi du 1er août 1905 qui sont applicables, tandis que, dans le cas de vente d'un vin dont le seul défaut est de ne pas répondre aux conditions fixées par les décrets du 28 juillet 1930, des peines de simple police sont seules à envisager.

En résumé, à la réglementation ancienne sur la répression des fraudes en matière de vin, qui subsiste tout entière, viennent s'ajouter de nouvelles dispositions permettant d'interdire le commerce des mauvais vins hors de leur département de production.

Leur importance ne peut vous échapper. Vous voudrez bien veiller soigneusement à leur application, en opérant comme il convient les prélèvements fréquents d'échantillons, soit dans les chais des propriétaires récoltants, soit dans ceux des négociants.

Quant aux dispositions anciennes, elles ont conservé toute leur valeur, et je vous demande d'en assurer l'exécution avec sévérité. D'ailleurs, en mettant à la disposition du Gouvernement les crédits nécessaires à renforcer les cadres

du service de la répression des fraudes et à donner aux agents de ce service les moyens de se déplacer beaucoup plus facilement dans leurs circonscriptions. Le Parlement a manifesté la volonté de réprimer énergiquement les fraudes et falsifications des boissons et des denrées alimentaires et particulièrement des vins.

Des instructions spéciales vous ont été données, notamment par la circulaire n° 80 du 6 mars dernier, en ce qui concerne l'application de la loi du 1er janvier 1909, qui exclut de la consommation le liquide obtenu par pressurages des lies et abaisse les chiffres antérieurement prévus pour la teneur en acidité volatile, chiffres au-dessus desquels les vins placés doivent être considérés comme impropres à la consommation.

La circulaire n° 90, du 6 mars dernier, contient des instructions relatives à l'application de la loi du 1er janvier 1909 en ce qui concerne notamment la distinction à faire entre les vins de pays et les vins de coupage. Vous voudrez bien vous y reporter. Rien n'y est à changer, sauf que la loi du 19 avril 1909 étant intervenue depuis l'envoi de ces instructions, il n'y a plus lieu de considérer comme « coupage » le mélange de vins originaires d'un canton et des cantons limitrophes, alors que les instructions portaient « et des communes limitrophes », conformément aux prescriptions du 2e paragraphe de l'article 2 du décret du 8 février 1908, lesquelles se trouvent, en fait, abrogées.

Je crois cependant devoir compléter les instructions précitées en ce qui concerne l'usage des appellations d'origine. Les lois du 1er janvier et du 19 avril 1909 n'étant pas applicables aux vins qui ont droit à une appellation d'origine, les dispositions des décrets des 8 et 15 février, 1er mai, 20 juin 1908, ainsi que les récents décrets du 28 juillet sur les vins impropres à la vente pour la consommation hors du département de production ne s'appliquent qu'aux vins de consommation courante et non à ceux qui sont vendus avec appellation d'origine.

Il y a lieu de craindre, dès lors, que pour échapper aux obligations créées par la législation nouvelle, certains viticulteurs ne se servent des facilités que donne la loi du 6 mai 1919 pour donner abusivement à leur vin une appellation d'origine.

Vous voudrez bien, chaque fois que l'occasion vous en sera donnée, rappeler aux intéressés que, pour pouvoir user en toute sécurité d'une appellation d'origine, il ne suffit pas, lors de la déclaration de récolte, d'avoir déclaré cette appellation : celle-ci doit être exacte, conforme aux usages locaux, loyaux et constants ; en cas de contestation toujours possible, il faut que l'appellation soit reconnue fondée par les tribunaux : en outre, et ceci est important, il est nécessaire que la vente par le récoltant soit expressément et exclusivement faite sous l'appellation d'origine indiquée : ce qui implique, pour le négociant en gros acheteur, l'obligation formelle d'inscrire la livraison à son compte d'entrée des produits achetés avec appellation d'origine et l'obligation non moins formelle de ne vendre ledit vin que sous la même appellation d'origine et sans aucun mélange, par conséquent avec un autre vin.

Si ces prescriptions sont bien observées, et je vous prie d'y veiller, l'abus de l'emploi des appellations d'origine n'est pas à craindre, car il est peu probable qu'un négociant en gros, par exemple, consente à inscrire à son livre d'entrée un vin dont la vente lui semblerait aléatoire et même sujette à contestation sous une appellation d'origine qui ne serait pas justifiée par des usages locaux, loyaux et constants, au lieu de production.

D'ailleurs, les déclarations de récolte devront être l'objet de votre attention. Il importe de s'assurer de leur sincérité.

A cet effet, vous vous mettrez en rapport avec les chefs locaux de l'administration des contributions indirectes et, si vos observations concertées vous permettent de considérer certaines déclarations comme étant manifestement inexactes, vous devrez, en observant les prescriptions réglementaires, procéder aussitôt à la visite des chais des récoltants et faire toutes constatations permettant, le cas échéant, d'établir qu'il y a déclaration frauduleuse, laquelle est punie par l'article 1er de la loi du 29 juin 1907 d'une amende de 100 à 1.000 francs.

J'appelle spécialement votre attention sur celles des déclarations de récolte

qui comportent appellation d'origine. Elles peuvent avoir été intentionnellement majorées en vue du trafic des acquits obtenus en excédent, grâce à cette majoration, et qui serviront frauduleusement à affubler un vin courant de l'appellation d'origine portée sur la déclaration.

Le syndicat de défense de la propriété commune que représente pour eux une appellation d'origine, ne manqueront pas de guider utilement, à cet égard, vos investigations.

Enfin, des instructions spéciales vous seront prochainement envoyées concernant le prélèvement, aussitôt après les vendanges, de nombreux échantillons de moûts dans tout le vignoble. Leur analyse permettra de connaître rapidement la composition des vins nouveaux et fournira des données qui permettront une efficace répression des fraudes qui seraient commises à la propriété, et particulièrement de la fraude par mouillage à la cuve.

D'accord avec M. le gouverneur général de l'Algérie, les mêmes opérations de contrôle seront faites dans le vignoble des départements algériens.

Le Ministre de l'Agriculture,
Fernand David.

La Situation de la Viticulture italienne. — Nous possédons sur ce sujet l'opinion émise dans un de ses récents discours par M. Mussolini, chef du gouvernement italien :

« La crise vinicole, qui touche désormais à sa fin, a atteint les plus grandes proportions en juin dernier, quand, en présence des grandes quantités invendues et de leur lent écoulement — car il s'agissait de vins de qualité médiocre — on escomptait une nouvelle production assez abondante. Mais la diffusion des maladies cryptogamiques et les adversités météorologiques réduisent de beaucoup la récolte prochaine ; il paraît, en effet, que la production du vin en 1930 ne doit être que de 30 à 32 milllions d'hectolitres, contre environ 42 en 1929 et moyenne de ces dix dernières années.

« On peut bien admettre qu'au début de la campagne qui commence, les stocks de 1928, de qualité médiocre, auront été écoulés, tandis qu'il restera encore 5 millions d'hectolitres de la récolte 1929, ceux-ci de bonne qualité et, par conséquent, d'un facile écoulement.

« Au début de la nouvelle campagne qui va s'ouvrir, nous aurons donc une disponibilité d'environ 37 à 38 millions d'hectolitres, c'est-à-dire une offre inférieure à la moyenne et inférieure aussi de 8 à 10 millions d'hectolitres aux disponibilités existantes au début de la campagne qui s'achève. Les prix, comme il est naturel, sont généralement augmentés, mais le taux de cette hausse n'est remarquable que dans la Sicile occidentale, où l'on signale des cotations supérieures même de 80 % à celles du mois précédent. Ailleurs, les prix sont augmentés en mesure moins sensible, c'est-à-dire de 10 à 20 %, parfois de 30 %, sur ceux existant au commencement du mois. A cet égard, il ne faut pas perdre de vue néanmoins que le prix de 6 à 7 lire l'hectolitre, atteint presque partout ces jours derniers, représente, dans la plupart des cas, une valeur supérieure du quadruple de celle d'avant-guerre. Les agriculteurs ne doivent pas oublier qu'il est dans leur intérêt de ne pas provoquer des hausses injustifiées de prix, qui amèneraient la restriction de la consommation et porteraient à la diminution de l'exportation et seraient, en conséquence, suivies aussitôt de graves baisses, avec un dommage évident des producteurs mêmes.

« Dans l'ensemble, donc, le nouvel an vinicole se présente de beaucoup meilleur à celui qui s'achève ; à cela contribuent les stocks plus limités, les prévisions d'une récolte réduite, la sensible augmentation de la consommation des raisins de table et les opportunes mesures du gouvernement concernant les transports. L'exportation des vins en fûts a été supérieure à celle de la campagne 1927-28, et inférieure seulement de 14 % à la quantité exportée en 1928-29.

« Par contre, notre exportation de vins fins et spéciaux a dû subir les conséquences de la situation générale ; mais, s'ils ont cédé en comparaison à l'année précédente, ils ont néanmoins présenté un aspect réconfortant. Il est à espérer que nos exportateur sauront profiter des conditions exceptionnelles de l'année

pour envoyer sur les marchés de consommation des produits répondant aux exigences raffinées des consommateurs, de manière à faire connaître et apprécier davantage notre production. Si cette pratique doit être suivie, les sacrifices que, pour des causes exceptionnelles, notre production vinicole a dû subir, n'auront pas été vains. Il est nécessaire, toutefois, que nos producteurs, ainsi que les exportateurs, poursuivent toujours avec confiance l'amélioration du produit et puissent même obtenir, avec une production rationnelle et sa bonne présentation, des éléments qui, il n'est pas inutile de le répéter, doivent être tenus dans la plus grande considération. »

Exposition Nationale Horticole d'Automne. — L'Exposition Nationale Horticole d'Automne, consacrée aux Chrysanthèmes, Fruits, Arbres fruitiers, Plantes de pleine terre fleuries, Orchidées, Légumes, Beaux-Arts et Industries horticoles, qu'organise chaque année la Société Nationale d'Horticulture de France, présidée par M. Fernand David, Sénateur, Ministre de l'Agriculture, se tiendra à Paris, au Cours-la-Reine, du 24 octobre au 2 novembre inclus.

S'adresser, pour exposer, au siège de la Société, 84, rue de Grenelle, Paris (8e). — *Le Secrétaire général*, A. Nomblot, Député de la Seine.

Le Vin et les Artistes. — Le Cercle Parisien de la Ligue Française de l'Enseignement organise, pour novembre prochain, dans la salle de la rue Récamier, une grande manifestation artistique, en l'honneur du vin.

Sous la présidence de M. Léon Douarche, M. Paul Sentenac fera une conférence, illusrée de nombreuses auditions (poèmes et chansons). de musique et de danse, avec le concours déjà asssuré de M. Dorival, de la Comédie-Française ; Mlle Fanny Robiane, de l'Odéon ; Mme Léon Douarche, cantatrice ; Mme Suzanne Teissier, dans ses œuvres ; M. Messager, etc...

Nous en reparlerons.

Le Marché des pommes à cidre. — Les résultats de l'enquête ouverte par la Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre sont confirmés par les événements.

Les régions de production où la récolte apparaît sous l'aspect le moins défavorable sont : la Seine-Inférieure, l'Eure et certaines parties de la Manche. D'ores et déjà, l'on peut prévoir que peu de distilleries seront, cette année, en mesure de fonctionner normalement, faute d'un approvisionnement suffisant. Certaines d'entre elles ont renoncé à tout travail au cours de la campagne qui va commencer.

Les transactions n'ont guère porté, jusqu'à présent, que sur le disponible. Les cours paraissent, d'une façon générale, s'échelonner de 550 à 600 francs la tonne départ, suivant régio. Peu d'affaires ont été traitées sur octobre, la culture s'étant réservée jusqu'ici.

Bibliographie

Guide de Vinification rationnelle des raisins blancs, par L. Moreau et E. Vinet.

La seconde édition de cet ouvrage vient de paraître. Les auteurs se sont efforcés d'y mettre plus en relief que dans la première les particularités concernant les *vins blancs secs*, et ils y ont introduit une table spéciale pour le mutage des *Vins blancs doux*.

La présentation originale des questions traitées, la documentation abondante et précise, fruit de vingt-cinq années d'études et d'expérience pratique, font de ce livre un guide précieux pour tous ceux que la vinification des raisins blancs intéresse, et expliquent le succès de la première édition.

Le volume in-8° de 213 pages, prix : 15 francs en magasin, 16 fr. 50 franco France, 20 francs étranger.

En vente à la *Librairie de la Maison rustique*, 26, rue Jacob, Paris, et à la *Station œnologique*, 3, rue Rabelais, Angers.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 185 à 195 francs ; 9°, 200 à 210 fr. ; 10°, 220 à 230 fr. ; Corbières 11°, 240 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 240 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 225 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 235 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 255 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 600 fr. à 630 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 660 fr. Picolo, 660 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. » à 2 fr. 40. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 625 à 700 fr. Mâconnais, 550 à 600 fr. ; blancs, 600 à 700 fr. Beaujolais, de 650 à 950 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 450 à 500 francs. Vins blancs de Blois, 400 à 450 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rouges Cabernet, de 500 à 700 fr. Rosés supérieurs, de 700 à 900 fr. Vins blancs ordinaires, de 400 à 600. Blancs de coteaux, 1.000 à 1.300 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 fr. Gros plants 1929, de 325 fr. à 425 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 16 fr. 75 à 18 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 16 fr. 50 à 18 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc v., 1.325 fr. les 100°. Rectifié extra neutre 1 425 francs.

Midi. — *Nîmes (29 septembre 1930). — Cote officielle :* Vins sous-marc à enlever de 18 fr. » à 19 fr. » le degré, vins nouveaux logé de 19 fr. » à 20 fr. le degré. Costières, de 19 fr. 50 à 20 fr. 50 le degré logé. Vins blancs, de 19 fr. à 20 fr. le degré logé. Picpoul, 20 fr. le degré logé. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 10 fr. » à 11 fr. » le degré.

Montpellier (23 septembre). — Vins rouges, sous-marc, de 18 à 19 fr. le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 18 fr. 50 à 20 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (12 septembre). — Vins rouges de 17 fr. » à 19 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 21 septembre 1930. Vins nouveaux de 18 fr. » à 19 fr. » le degré enlèvement sous marc, 19 à 20 fr. en logé. Récolte 1929, de 18 à 20 le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (27 septembre 1930). — Vins, vieux et nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. le degré, selon qualité et conditions de retiraison.

Le commerce local ne suit que de loin le mouvement de hausse signalé sur tous les marchés méridionaux. Il n'y a cependant aucune raison valable pour expliquer cette différence car la récolte des Pyrénées-Orientales est fortement déficitaire et d'une excellente qualité. — Alcools, pas d'affaires à signaler.

Carcassonne (27 septembre). — Récolte 1930, sous-marc, de 18 fr. 50 à 19 fr. le degré. Récolte 1930, de 19 fr. 50 à 20 fr. le degré logé.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; B.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; 1928, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, » 300 à 320 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins nouveaux » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 143 fr. » à 159 fr.; orges, 86 fr. » à 100 fr.; escourgeons, 63 fr. à 72 fr.; maïs, 88 fr. à 89 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 75 fr. à 90 fr.; sarrasin, 76 fr. à 83 fr. »; avoines, 66 fr. » à 78 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 91 fr. 83 à » fr. ». Buenos-Ayres, 69 fr. 36 à » ». Chicago, 78 fr. 75. — Sons, 30 fr. à 50 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 32 à 35 fr.; remoulages, de 45 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles, d'Espagne, de 130 fr. à 150 fr.; — Hollande commune, de 90 à 125 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 70 fr. à 110 fr.; Saint-Malo, 55 fr. à 65 fr.; Rosa, 100 fr. à 120 fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr. Sterling, de 50 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 160 fr. à 195 fr.; paille d'avoine, de 170 fr. à 205 fr.; paille de seigle, 170 fr. à 205 fr.; luzerne, 325 fr. à 355 fr.; foin, 305 fr. à 345 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 475 à 500 fr.; Fèveroles, de 110 fr.; luzerne, 750 fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 180 fr. à 185 fr.; vescillons, 130 à 135 fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 280 à 290 fr.; roux, 115 à 118 fr., jaune, 130 à 135 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 116 fr. »; d'arachide blanc extra, 99 fr. à » fr.; Coprah, 78 fr. »; Arachides courant, 79 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 213 fr. » à 215 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. » à 18 fr. ». — Veaux, 8 fr. 50 à 17 fr. ». — Moutons, 6 fr. 50 à 32 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 12 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 106 fr. » à 109 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » 90 fr. 50 à 98 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 107 fr. » à 112 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 113 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 281 fr. 100 kgs; neige, 286 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru** tamisé, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins du Midi, blancs, de 200 fr. à 500 fr., noir de 250 à 300 fr. — Muscat de 350 fr. à 600 fr. — Châtaignes, de 350 à 400 fr. — Noix fraîches, de 650 à 820 fr. — Pêches de Paris, de 250 à 700 fr. — Poires de choix, de 400 fr. à 1.200 fr. — Poires communes, de 150 fr. à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 400 fr. à 500 fr. — Bananes, de 450 fr. à 550 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 300 fr. à 900 fr. — Choux verts 30 fr. à 100 fr. le 100. — Girolles, de 400 à 700 fr. — Choux-fleurs, 50 à 325 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 120 à 170 fr. — Laitues de Paris, de 20 à 60 fr. le cent. — Haricots à écosser de Paris, de 50 à 100 fr. — Haricots verts de Paris, de 250 à 700 fr. — Pois verts de Paris, de 100 à 350 fr. les 100 kgs. — Artichauts de Paris, de 50 à 190 fr. — Aubergines, de 20 à 40 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.